

近年の食品保存技術の進歩にもかかわらず、かびの発生による食品の苦情事例は減少の兆しすら見えない。その理由の一つに消費者の嗜好の変化、自然食志向、成人病予防などの観点から、低い塩分・糖分の食品や保存料などの添加物を使用しない食品が増えたことなどがあげられる。一方、住環境にあっても住宅の気密性の向上やライフスタイルの変化によりかびの発生による被害が増え、家屋の劣化ばかりでなく健康面からも問題視されている。このように、我々の周囲に山積するかびをめぐる諸問題の解決には、かびとはどんな生物かを知ることが必須であり、原因を明らかにし、対応策を検討するには検査技術までもが要求される。かび検査の領域において簡易な検査技術が検討されていないわけではない。分子生物学的手法や、免疫学・機器分析などを応用した検査・同定技術も開発され、そのうちのいくつかは既に実用化されている。しかし、同定可能な菌種に限られるなど、その応用範囲が限定されているのが現状である。では、かびに関する参考書はどうかというと、どれも初心者には専門的すぎ、理解するのが難しいものばかりが目につく。

本書は「わかりやすいかびの本」をめざして執筆されたものであり、8章にわたる本文と、それとは別に各章に関連する事項のカラー写真を集めた「目でわかるカラー写真」の項から構成されている。第1章には「かびの基礎知識」として分類、形態、分布、生理性状、有害性などが、第2章および第3章は「かびの検査・同定法」、第4章には「代表的かびの特徴」、第5章ではかびの制御法を考えるうえで必要なかびの生理活性などが「かび管理情報」として、第6章は「かびの汚染実例」、第7章には「簡易なかび同定法」としてかび

東京都立衛生研究所 諸角 聖
新刊紹介 高鳥浩介監修 「かび検査マニュアルカラー図譜」

同定の流れ図がそれぞれ記述されており、最後の第8章ではかびの検査で用いられる用語をとりあげ解説を加えている。このように各章ごとに充実した内容が盛り込まれ、特に、2章、3章及び7章ではかび検査の操作手順を極力マニュアル化し、初心者であっても段階的に検査技術をマスターできるように書かれている。また、4章もカラー写真を多用することにより各菌種の特徴をわかりやすくするなど、著者らの努力の跡がうかがえる。

本書は、かび検査の手順などは徹底的に図式化され、同定部分はカラー写真の多用と流れ図を応用する事により「わかりやすいかびの本」に仕立てられている。しかも、自身の実験データを交え、かびとはどんな生物か、どうすれば制御できるのかを知るための情報源としても中身の濃いものとなっている。これからかびを勉強される方ばかりでなく、すでにかびの検査に携わっておられる方にもお奨めしたい好著である。



国立医薬品食品衛生研究所 高鳥浩介監修
「かび検査マニュアルカラー図譜」
株式会社テクノシステム 540頁 56,000円 202年3月刊